



Pastel de Durazno de Rápida Preparación

Sirve: 4 porciones

Un gustoso postre que se puede disfrutar solo o con frutas agregadas.

Ingredientes

1 lata duraznos rebanados en almíbar (16 onzas)

1 huevo

1/3 taza azúcar

1/2 taza harina

1/2 cucharadita polvo para hornear

1/4 cucharadita sal

1 cucharada margarina suave

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	210
Grasa total	4 g
Grasa saturada	1 g
Colesterol	45 mg
Sodio	250 mg
Total de Carbohidrato	42 g
Fibra dietética	2 g
Azúcares totales	28 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	4 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

Preparación

1. Caliente el horno a 375°F.
2. Abra la lata de duraznos. Vierta los duraznos y su jugo en un molde. Caliente en una cocina hasta aparezcan burbujas.
3. Ligeramente bata 1 huevo.
4. En un tazón, mezcle el huevo, azúcar, harina, polvo para hornear, sal, y margarina.
5. Deje caer unas cucharadas de esta mezcla sobre los duraznos calientes.
6. Utilice agarraderas para cuidadosamente sacar el molde de la cocina.
7. Coloque el molde en el horno. Cocine durante 30-40 minutos.

Notas

Origen: Pennsylvania Nutrition Education Program, Pennsylvania Nutrition Education Network Website Recipes